

Vacuum Box System

Récipients sous vide Gastronorm Vacuum Box System : le système complet qui permet la conservation de tous les produits alimentaires en restauration & restauration.

Bassins et couvercles en acier, joints et valves en silicone. L'épaisseur de l'acier est augmentée par rapport aux réservoirs standards : cela les rend très résistants et évite que le vide ne déforme la structure.

Le système de boîtes sous vide permet la conservation sous vide de tous les produits alimentaires qui, ne pouvant être écrasés, limiteraient autrement l'utilisation de l'emballage sous vide.

L'utilisation des récipients gastronormes sous vide de Tecla, en plus d'éviter de transférer les aliments d'un récipient à un autre, permet de prélever une portion de produit puis de rétablir le vide dans le même récipient.

Les machines à vide compatibles avec le système Vacuum Box produites par Tecla sont équipées de pompes autolubrifiées de 6 m³/h : elles sont capables d'assurer un vide rapide et un fonctionnement continu.

Format boîte sous vide (gastronorm) pour la cuisson

1/1 hauteur 10	53 x 32 x 10 cm
1/1 hauteur 15	53 x 32 x 15 cm
1/2 hauteur 10	32 x 26 x 10 cm
1/2 hauteur 15	32 x 26 x 15 cm

SYSTÈME DE CUISSON SOUS VIDE : REGARDEZ LES VIDÉOS DU CHEF AU TRAVAIL !

TECLA s.r.l.
Via del Perlar, 78/A
37135 VERONA, Italy
P.IVA IT02046620239

info@teclasottovuoto.com
tel: +39 045 581941
fax: +39 045 583729